



LICHT OVEN "Solar DOM"

FOUR A MICRO-ONDES "Solar DOM"

GEBRUIKSAANWIJZING MANUEL D'UTILISATION

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN.
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

**MP-9485SS
MP-9485SB
MP-9485SW**

P/No: 382885A0037

NL

.....
GEBRUIKSAANWIJZING

2 ~ 33

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN.

FR

.....
MANUEL D'UTILISATION

34 ~ 65

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan overmatige microgolfenergie te vermijden.

Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan overmatige microgolfenergie te vermijden.

In het mechanisme van de ovendeur zijn veiligheidsvergrendelingen ingebouwd die het onmogelijk maken om de oven te laten werken met de ovendeur open. Deze veiligheidsvergrendelingen schakelen automatisch de oven uit wanneer de ovendeur wordt geopend, omdat dit bij een microgolfoven tot schadelijke blootstelling aan microgolfenergie zou leiden. **Het is belangrijk dat u niet aan de veiligheidsvergrendelingen komt.**

Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur en zorg ervoor dat er zich geen resten van voedsel of reinigingsmiddelen kunnen ophopen op de afdichtingsoppervlakken.

Gebruik de oven niet als hij beschadigd is. Het is van groot belang dat de ovendeur behoorlijk sluit en dat er geen schade is aan de: (1) deur (verbogen), (2) scharnieren en vergrendelingen (stuk of los), (3) deurdichtingen en afdichtingsoppervlakken.

Uw oven mag enkel worden afgesteld of hersteld door erkend servicepersoneel.

Waarschuwing

Vergewis u ervan de bereidingstijden correct in te stellen, want als u het VOEDSEL te lang bereidt, kan het vuur vatten en uw oven beschadigen.

Bij het opwarmen van vloeistoffen, bv. soepen, sauzen en dranken, in uw microgolfoven kan het voorkomen dat de vloeistof aanvankelijk niet borrelt en pas daarna plots begint te borrelen. Hierdoor kan de vloeistof plots overkoken. Volg de onderstaande stappen om dit te vermijden:

- 1 Vermijd het gebruik van recipiënten met rechte wanden en een smalle hals.
- 2 Oververhit de vloeistof niet.
- 3 Roer de vloeistof alvorens de recipiënt in de oven te plaatsen en nogmaals in de helft van de verwarmingstijd.
- 4 Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan. Roer of schud de vloeistof (in het bijzonder de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding) vervolgens nogmaals voorzichtig en controleer de temperatuur ervan alvorens ze te nuttigen, om brandwonden te vermijden (in het bijzonder de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding). Wees voorzichtig bij het omgaan met de recipiënt.

Waarschuwing

Laat levensmiddelen die bereid zijn in de microgolfoven altijd eventjes staan en controleer de temperatuur alvorens ze te nuttigen. Dit geldt in het bijzonder voor zuigflessen en potjes babyvoeding.

Inhoud

NL

De werking van de microgolffunctie

Microgolven zijn een energievorm die vergelijkbaar is met radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Normaal gezien spreiden microgolven zich uit wanneer ze zich in de atmosfeer voortbewegen en verdwijnen ze zonder enig effect te hebben teweegebracht. Microgolfovsn daarentegen beschikken over een magnetron, die gebruik maakt van de energie die in de microgolven aanwezig is. De elektriciteit waarmee de magnetronbuis wordt gevoed, wordt gebruikt om microgolffnergie op te wekken.

Deze microgolven dringen via openingen binnenin de oven in de gaarzone van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich een draaiend plateau of een draaiende schaal. Microgolven kunnen niet doorheen de metalen wanden van de oven dringen, maar ze dringen wel door materialen zoals glas, porselein en papier, de materialen waarvan vaatwerk, dat geschikt is voor de microgolfoven, gemaakt is.

Microgolven verwarmen het kookgerei niet, maar schalen kunnen wel heet worden door de hitte die door het voedsel wordt opwekt.

Een uiterst veilig apparaat

Uw oven, SolarDOM, is een van de veiligste huishoudapparaten die er zijn.

Wanneer de ovendeur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven.

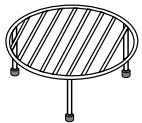
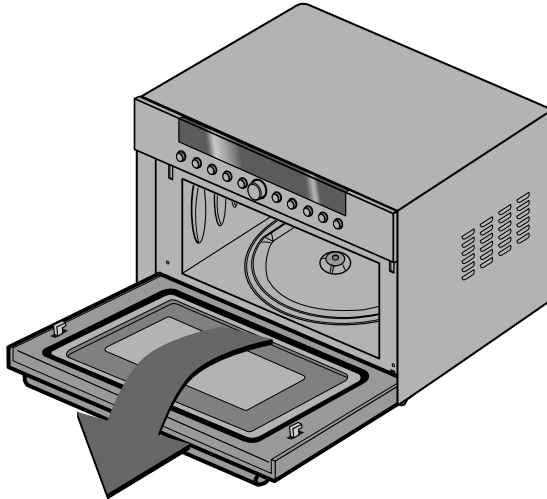
Microgolffnergie wordt volledig in warmte omgezet wanneer ze voedsel binnendringt, en laat geen restenergie achter die u kan schaden wanneer u het voedsel opeet.

Voorzorgsmaatregelen	2
Inhoud	3
Uitpakken en installeren	4 ~ 5
Bedieningspaneel	6
Klok instellen	7
Kinderslot	8
Convectiebereidingen	9
Snelle combinatiebereidingen	10 ~ 12
Snelle automatische bereidingen	13 ~ 17
Ontdooien	18
Richtlijnen voor het ontdooien	19
Grillen	20
Bereidingen met de microgolffunctie	21
Vermogensniveaus van de microgolffunctie	22
Bereidingen in twee stadia	23
Snelstart	24
Langere/kortere bereidingstijd	25
Testgerechten in overeenstemming met EN 60705	26
Veiligheidsvoorschriften	27 ~ 28
Voor microgolven geschikt kookgerei	29
Voedseleigenschappen en bereidingen met de microgolfoven	30 ~ 31
Vragen en antwoorden	32
Stekkerbedrading/technische gegevens	33

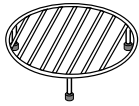
Uitpakken en installeren

Aan de hand van de basisstappen op de volgende twee pagina's kunt u snel controleren of uw oven correct werkt. Lees aandachtig de aanwijzingen met betrekking tot waar u uw oven mag plaatsen. Let er bij het uitpakken van uw oven op alle toebehoren en verpakkingen te verwijderen. Controleer of uw oven geen schade heeft opgelopen bij de levering.

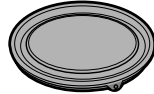
- 1** Pak uw oven uit en plaats hem op een waterpas oppervlak.



HOOG ROOSTER
(voor grill-model)

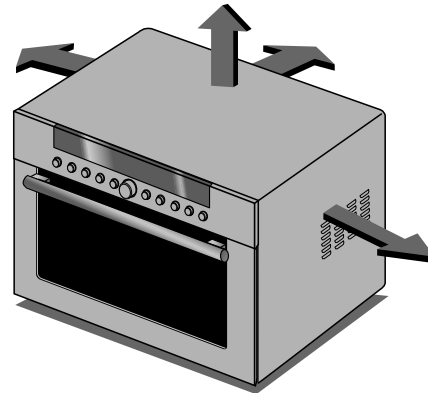


LAAG ROOSTER
(voor microgolf- en
convectie-modus)



METALEN SCHAAL

- 2** Plaats de oven op het gewenste waterpas oppervlak met meer dan 85 cm hoogte, maar zorg ervoor dat er minstens 20 cm vrije ruimte is boven de oven en 10 cm aan de achterzijde voor afdoende ventilatie. De voorzijde van de oven moet zich min. 8 cm / max. 22 cm van de rand van het oppervlak bevinden om te vermijden dat de oven kan kantelen. Aan de onderzijde of de zijkant van de oven bevindt zich een uitlaat. Deze uitlaat blokkeren kan schadelijk zijn voor de oven.



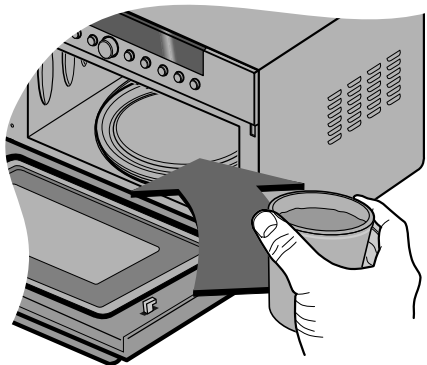
*** DEZE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR
COMMERCIELE CATERING.**

NL

3 Steek de stekker in een standaard stopcontact. Controleer of de oven het enige elektrische huishoudelijke apparaat is dat op deze wandcontactdoos is aangesloten. **Indien de oven niet juist functioneert, trek dan de stekker uit het stopcontact en steek hem er opnieuw in.**

4 Open uw ovendeur door op de knop **DEUR OPEN** te drukken. Plaats de **DRAAIENDE RING** in de oven en plaats het **GLAZEN BAKPLAAT** hier bovenop.

5 Vul een **bak of kom die geschikt is voor magnetrongebruik** met 300 ml (1/2 kop) water. Zet het op de **GLAZEN PLAAT** en sluit de ovendeur. Indien u niet zeker weet welk soort serviesgoed u in de oven mag gebruiken, raadpleeg dan bladzijde 29.



6 Druk op de **EINDE/ONTRUIM**-toets. Druk vervolgens een keer op de **BEGIN**-toets om 30 seconden.



7 Op het **VERTONING** kunt u zien dat er wordt afgeteld vanaf 30 seconden. Wanneer het **VERTONING 0** bereikt, hoort u een **PIEPSIGNAAL**. Open de deur en controleer de temperatuur van het water. Als de oven goed werkt, dan moet het water nu warm zijn. **Pas op wanneer u de bak of kom uit de oven haalt, want deze kan heet zijn.**

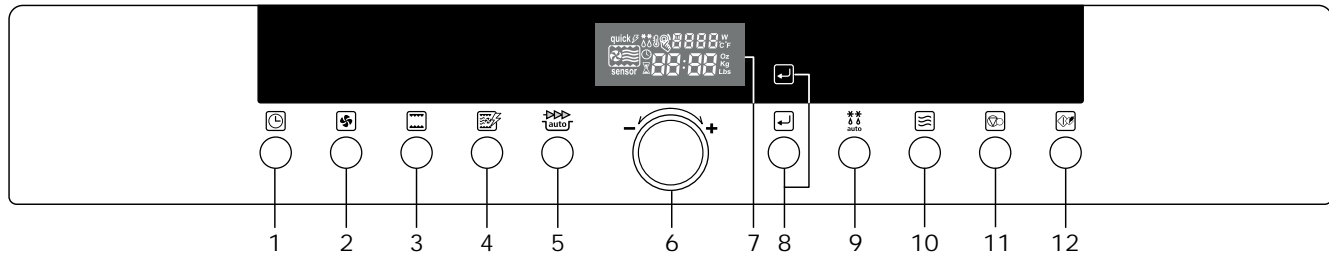


UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD

8 De inhoud van de voedingsflessen en babyvoedingspotjes moeten worden > geroerd en geschud. Temperatuur moet voor consumptie worden > gecontroleerd om verbranding te voorkomen.

Bedieningspaneel

NL



- 1. Clock:** Hiermee stelt u het uur in.
- 2. Convection:** Hiermee stelt u de convectietemperatuur en tijd in.
- 3. Grill:** Hiermee kunt u de grillcategorieën kiezen.
- 4. Speed Combi:** Hiermee kunt u de combinatiecategorieën kiezen voor snelle combinatiebereidingen.
- 5. Speed Auto Cook:** Met deze toets kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen snel bereiden door het voedseltype en het gewicht ervan in te stellen.
- 6. Dial:**
 - Hiermee kunt u de bereidingstijden, de bereidingstemperatuur, het gewicht van het voedsel en de bereidingscategorieën instellen.
 - In zowel de automatische als de handmatige stand kunt u tijdens het bereiden de bereidingstijden op eender welk moment verlengen of verkorten met de draaiknop (behalve in de ontthooistand).
- 7. Display window:** Het display kan het uur, de bereidingstijd, het vermogensniveau en de bereidingscategorieën weergeven.
- 8. Enter:** Hiermee bepaalt u de gekozen bereidingscategorie, het vermogensniveau of de temperatuur.
- 9. Defrost:** Hiermee kunt u het voedseltype en het gewicht ervan instellen voor het ontthooien.
- 10. Micro:** Hiermee kunt u vijf vermogensniveaus van de microgolffunctie kiezen.
- 11. Stop/Clear:** Hiermee kunt u alle ingegeven instellingen uitschakelen en wissen, behalve het uur.
- 12. Start/Quick Start:**
 - Druk eenmaal op deze knop om het bereiden van het voedsel te starten volgens de door u ingegeven instellingen.
 - Dankzij de snelstartfunctie kunt u via een druk op de toets 30 seconden bereidingstijd op HOOG vermogen instellen.

Klok instellen

NL



OPMERKING: Hulpfunctie "Blink"

Voor het instellen van de modus, begeleidt het figuurtje "Blink" u naar de volgende stap.

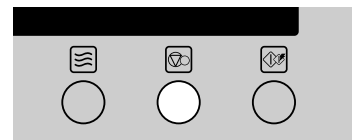
Wanneer uw oven voor de eerste keer is aangesloten op het elektriciteitsnet of wanneer er terug elektriciteit is na een uitval, toont het display een '0' en moet u de klok instellen.

Als de klok (of het display) vreemd uitzienende symbolen weergeeft, moet u de stekker van uw oven uit het stopcontact trekken en hem er vervolgens terug insteken. U moet opnieuw de klok instellen.

*U kunt de klok volgens het 12-delig of het 24-delig stelsel instellen.
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de klok kunt instellen op 14:35 in de 24-uurstand.
Zorg ervoor alle verpakkingsmateriaal van uw oven te hebben verwijderd.*

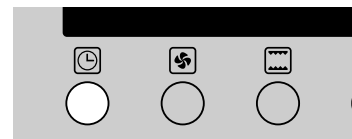
Vergewis u ervan uw oven correct te hebben geïnstalleerd zoals eerder beschreven in deze handleiding.

Druk op de toets **Stop/Clear**.



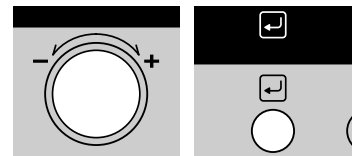
Druk eenmaal op **Clock**.

(Als u de 12-uursklok wilt gebruiken, druk dan nogmaals op de toets **Clock**. Als u na het instellen van de klok een andere optie wilt instellen, moet u de stekker uit het stopcontact trekken en hem er terug insteken.)



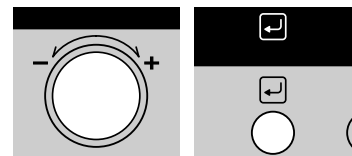
Draai aan de **Dial** tot het display "14:00" weergeeft.

Druk op **Enter** om het ingestelde uur te bevestigen.



Draai aan de **Dial** tot het display "14:35" weergeeft.

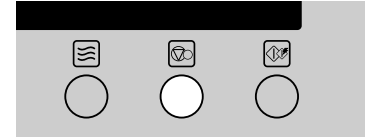
Druk op **Enter**.
De klok begint nu te tellen.





Uw oven is uitgerust met een veiligheidssysteem dat voorkomt dat uw oven ongewild in werking wordt gesteld. Na het instellen van het kinderslot kunt u geen enkele functie meer gebruiken en kan er geen voedsel worden bereid. Uw kind kan de ovendeur echter nog altijd openen.

Druk op de toets **Stop/Clear**.



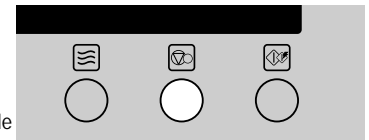
NL

Houd de toets **Stop/Clear** ingedrukt tot "L" op het display verschijnt en er een BIEP-signaal weerklinkt.



Het **KINDERSLOT** is nu ingeschakeld.

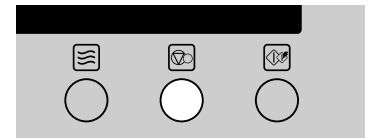
De tijdsaanduiding verdwijnt nu eventjes van het display maar komt enkele seconden later terug.



Bij het indrukken van eender welke knop verschijnt "L" op het display.



Om het **KINDERSLOT** uit te schakelen, houdt u de toets **Stop/Clear** ingedrukt tot "L" op het display verschijnt. Wanneer u de toets loslaat, weerklinkt een biepsignaal.



Convectiebereidingen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de convectiefunctie kunt gebruiken om voedsel gedurende 50 minuten te bereiden op een temperatuur van 220°C.

De convectieoven heeft een temperatuurbereik van 40°C en 100°C-250°C.

NL

De oven heeft een gistingsfunctie op de temperatuur van 40°C. U moet de oven laten afkoelen, want u kunt de gistingsfunctie niet gebruiken als de temperatuur van de oven hoger is dan 40°C.

Het is mogelijk de kooktijd tot 9 uur te verlengen terwijl de oven aanstaat op 40°C op stand convectie-oven.

Uw oven heeft enkele minuten nodig om de ingestelde temperatuur te bereiken.

Wanneer de correcte temperatuur bereikt is, weerklinkt een BIEP-signaal om u te laten weten dat de juiste temperatuur bereikt is. Plaats nu het voedsel in de oven en schakel uw oven vervolgens in.

Aanpassing van de temperatuur: als u één van onderstaande gerechten bereidt, trek dan 30 - 40°C van de bereidingstemperatuur af die op het recept staat.

- bakkersproducten (cake, brood, taart, koekjes, etc.), casserole (pasta, rijst, etc.)

Het lage rooster wordt geadviseerd voor het koken met de convectie-oven.

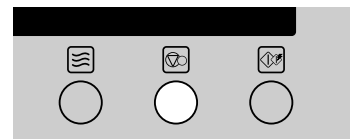


1. Om voor te verwarmen.

Druk op de toets **Stop/Clear**.

2. Om te koken.

Druk op de toets **Stop/Clear**.

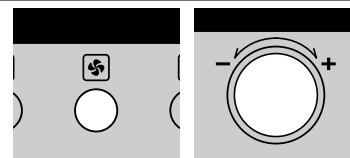


Druk op de toets **Convection** om de convectiemodus te kiezen.

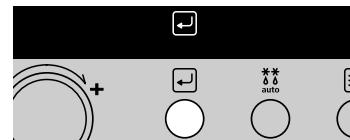
Draai aan de **Dial** tot het display "220°C" weergeeft.

Druk op de toets **Convection** om de convectiemodus te kiezen.

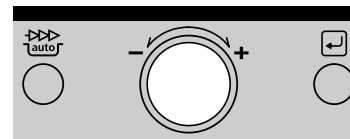
Draai aan de **dial** tot het display "220°C" weergeeft.



Druk op de toets **Enter** om de temperatuur te bevestigen.

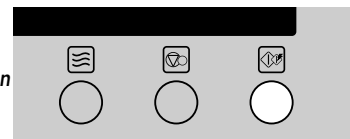


Draai aan de **Dial** tot het display "50:00" weergeeft.



Druk op de toets **Start**.
In het display verschijnt "Pr-H".

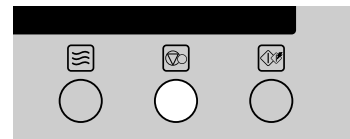
Druk op de toets **Start**.
Wanneer het voedsel klaar is, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.



In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de microgolffmodus op 360 W en in de grillmodus gedurende 25 minuten.



Speed Combi (Co-1, 2, 3) Druk op de toets **Stop/Clear**.



NL

Uw oven is in staat om gecombineerde bereidingen te maken, zodat u voedsel tegelijkertijd of opeenvolgend kunt bereiden met de **grill** en met **microgolven**.

Doorgaans vergt deze methode minder tijd.

In de snelle-combinatiemodus kunt u het microgolffvermogen op drie niveaus instellen (180 W, 360 W en 600 W).

* **Categorieën van snelle-combinatiebereidingen:**

Co-1 **1** Grill-1+microgolffvermogen

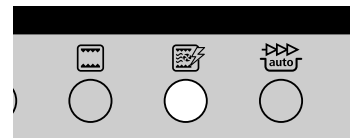
Co-2 **2** Grill-2+microgolffvermogen

Co-3 **3** Grill-3+microgolffvermogen

Co-4 **4** bovenste verwarmingselementen (1550 W)
+ onderste verwarmingselementen +
microgolffvermogen

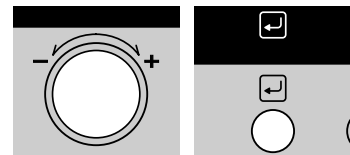
Co-5 **5** bovenste verwarmingselementen (1100 W)
+ onderste verwarmingselementen +
microgolffvermogen

Druk op de toets **Speed Combi** om de grillcombinatiemodus te kiezen (Co-1, 2, 3).



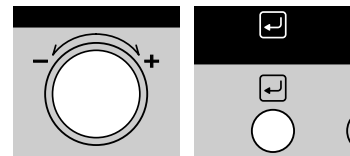
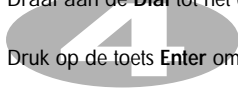
Draai aan de **Dial** tot het display "Co-1" weergeeft.

Druk op de toets **Enter** om grill-1 te bevestigen.



Draai aan de **Dial** tot het display "360 W" weergeeft.

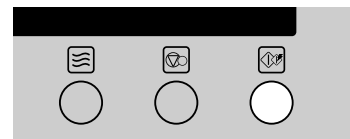
Druk op de toets **Enter** om het vermogen te bevestigen.



Draai aan de **Dial** tot het display "25:00" weergeeft.

Druk op de toets **Start**.

Wanneer het voedsel klaar is, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.



* Grillmodus: Zie pagina 20

Snelle combinatiebereidingen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de microgolfmodus op 360 W en op een temperatuur van 200°C voor een bereidingstijd van 25 minuten.

NL



Speed Combi (Co-4)

In de snelle -combinatiemodus (Co-4) kunt u het microgolfvermogen op vier niveaus instellen (0 W, 180 W, 360 W en 600 W).

* *Categorieën van snelle-combinatiebereidingen:*

Co-1 **1** Grill-1+microgolfvermogen

Co-2 **2** Grill-2+microgolfvermogen

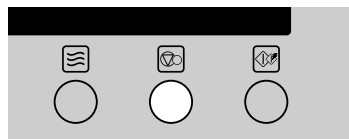
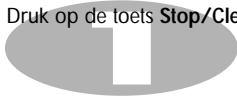
Co-3 **3** Grill-3+microgolfvermogen

Co-4 **4** bovenste verwarmingselementen (1550 W)
+ onderste verwarmingselementen +
microgolfvermogen

Co-5 **5** bovenste verwarmingselementen (1100 W)
+ onderste verwarmingselementen +
microgolfvermogen

* Grillmodus: Zie pagina 20

Druk op de toets **Stop/Clear**.



Druk op de toets **Speed Combi** om de snelle-combinatiemodus (Co-4) te kiezen.

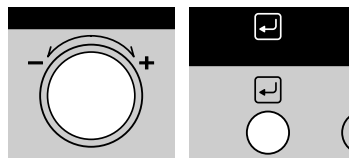
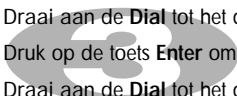


Draai aan de **Dial** tot het display "Co-4" weergeeft.

Druk op de toets **Enter** om de snelle-combinatiemodus te bevestigen.

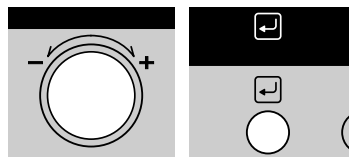
Draai aan de **Dial** tot het display "200°C" weergeeft.

Druk op de toets **Enter** om de temperatuur te bevestigen.



Draai aan de **Dial** tot het display "360 W" weergeeft.

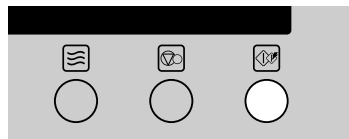
Druk op de toets **Enter** om het vermogen te bevestigen.



Draai aan de **Dial** tot het display "25:00" weergeeft.

Druk op de toets **Start**.

Wanneer het voedsel klaar is, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.



In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de microgolffmodus op 360 W en met een convectietemperatuur van 200 °C voor een bereidingstijd van 25 minuten.



Speed Combi (Co-5)

Uw oven is in staat om gecombineerde bereidingen te maken, zodat u voedsel tegelijkertijd of opeenvolgend kunt bereiden met convectietemperatuur en met microgolven. Doorgaans vergt deze methode minder tijd.

In de snelle-combinatiemodus (Co-5) kunt u het microgolffvermogen op drie niveaus instellen (180 W, 360 W en 600 W).

* Categorieën van snelle-combinatiebereidingen:

- Co-1** **1** Grill-1+microgolffvermogen

- Co-2** **2** Grill-2+microgolffvermogen

- Co-3** **3** Grill-3+microgolffvermogen

- Co-4** **4** (bovenste verwarmingselementen (1550 W) + onderste verwarmingselementen + microgolffvermogen)

- Co-5** **5** bovenste verwarmingselementen (1100 W) + onderste verwarmingselementen + microgolffvermogen

* Grillmodus: Zie pagina 20

Druk op de toets **Stop/Clear**.

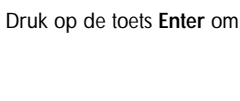


Druk op de toets **Speed Combi** om de convectiecombinatiemodus te kiezen.



Draai aan de **Dial** tot het display "Co-5" weergeeft.

Druk op de toets **Enter** om convectie te bevestigen.



Draai aan de **Dial** tot het display "200°C" weergeeft.

Druk op de toets **Enter** om de temperatuur te bevestigen.

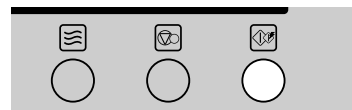
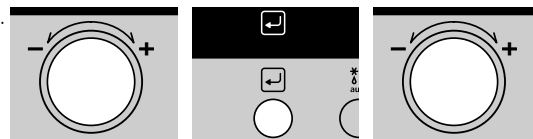
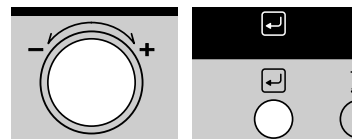
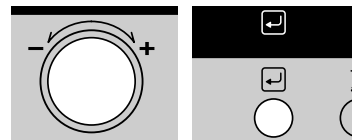
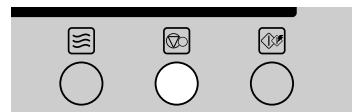


Draai aan de **Dial** tot het display "360 W" weergeeft. Druk op de toets **Enter** om het vermogen te bevestigen.

Draai aan de **Dial** tot het display "25:00" weergeeft.

Druk op de toets **Start**.

Wanneer het voedsel klaar is, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.



Snelle automatische bereidingen

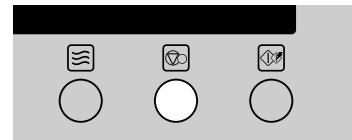
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 0,4 kg diepvriespizza kunt bereiden (SC 1).

NL

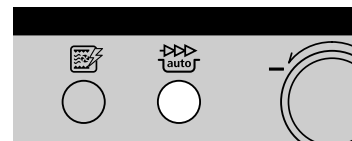


De menu's voor snelle automatische bereidingen zijn voorgeprogrammeerd. Met de functie voor snelle automatische bereidingen kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen snel bereiden door het voedseltype en het gewicht ervan in te stellen.

Druk op de toets **Stop/Clear**.

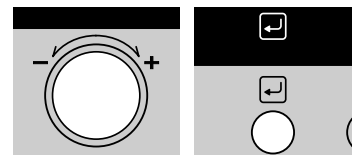


Druk op **Speed Auto Cook**.



Draai aan de **Dial** tot het display "SC 1" weergeeft.

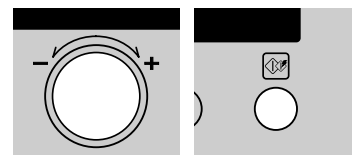
Druk op de toets **Enter** om de categorie (diepvriespizza) te bevestigen.



Draai aan de **Dial** tot het display "0.40kg" weergeeft.

Druk op **Start**.

Wanneer het voedsel klaar is, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.



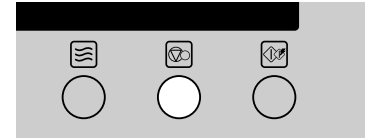
Snelle automatische bereidingen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 0,6 kg aardappelen in de schil kunt klaarmaken (SC 8).



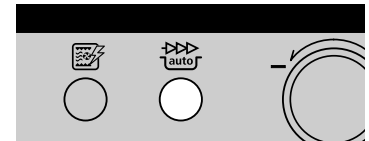
Met de functie voor **snelle automatische bereidingen** kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen gemakkelijk bereiden door het voedseltype en het gewicht ervan in te stellen.

Druk op de toets **Stop/Clear**.



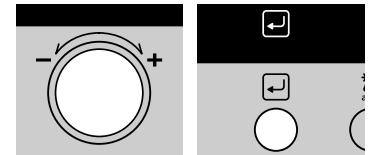
NL

Druk op de toets **Speed Auto Cook**.



Draai aan de **Dial** tot het display "SC 8" weergeeft.

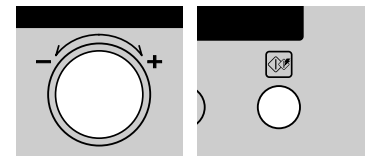
Druk op de toets **Enter** om de categorie bevestigen.



Draai aan de **Dial** tot het display "0.60kg" weergeeft.

Druk op **Start**.

Wanneer het voedsel klaar is, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.



<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Gewichts limiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Voedseltemperatuur</i>	<i>Aanwijzingen</i>
Snelle automatische bereidingen:	SC 1	Diepvries pizza	0,30-0,50 kg	Metalen schaal	Diepgevroren	Deze functie is bestemd voor het bereiden van diepvriespizza. Verwijder alle verpakking en plaats de pizza op de metalen schaal. Laat de pizza na het opwarmen nog 1 tot 2 minuten staan.
	SC 2	Frieten	0,20-0,75 kg	hoog rooster + metalen schaal	Diepgevroren	Spread de diepgevroren aardappelproducten uit over de metalen schaal. U verkrijgt de beste resultaten met slechts 1 laag. Laat het voedsel na het bereiden nog 1 tot 2 minuten staan.
	SC 3	Hele kip	0,80-1,80 kg	Laag rooster + metalen schaal	Gekoeld	Strijk de volledige kip in met gesmolten margarine, boter of kruiden indien gewenst. Plaats de hele kip met de borst naar onder in een onafgedekte schotel op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het biepsignaal laat u de sappen wegvloeien en draait u de kip onmiddellijk om. Laat de kip na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	SC 4	Kippendelen	0,20-0,80 kg	hoog rooster + metalen schaal	Gekoeld	Plaats de kippendelen op de metalen schaal. Bij het biepsignaal draait u de kippendelen om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de kippendelen na deze bereiding nog 2 tot 5 minuten staan met een folie erover.
	SC 5	Biefstukken	0,30-1,20 kg	hoog rooster + metalen schaal	Gekoeld	Plaats de biefstukken op het lage rooster. Bij het biepsignaal draait u de biefstukken om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de biefstukken na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	SC 6	Varkensgebraad	0,80-1,80 kg	Laag rooster + metalen schaal	Gekoeld	Snijd overtollig vet van het vlees. Strijk het vlees in met gesmolten margarine of boter. Plaats het vlees op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het biepsignaal draait u het gebrad om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat het varkensgebraad na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.

Funcctie	Categorie		Gewichts limiet	Kookgerei	Voedseltemp eratuur	Aanwijzingen
Snelle automatische bereidingen:	SC 7	Rosbief	0,80-1,80 kg	Laag rooster + metalen schaal	Gekoeld	Strijk de rosbeef in met gesmolten margarine of boter. Plaats het vlees op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het biepsignaal draait u de rosbeef om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de rosbeef na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	SC 8	Aardappelen in de schil	0,20-1,00 kg	hoog rooster + metalen schaal	Kamertemperatuur	Kies aardappelen uit van middelmatige grootte. (200 –220 gr elk) Was en droog de aardappelen. Prik verschillende malen in de aardappelen met een vork. Plaats de aardappelen op de metalen schaal. Stel het gewicht in en druk op start. Na het koken verwijdert u de aardappelen uit de oven. Laat de aardappelen na het koken nog 5 minuten staan met een folie erover.
	SC 9	Diepvriesmaaltijden	0,40-1,00 kg	Laag rooster + metalen schaal	Diepgevroren	Plaats de diepvriesmaaltijd onafgedekt op het lage rooster.
	SC 10	Verse groenten	0,20-1,00 kg	Laag rooster + voor microgolven geschikte kom met deksel	Kamertemperatuur	Plaats de groenten in een voor microgolven geschikte kom. Voeg water toe. Dek af met folie. Bij het biepsignaal roert u eenmaal de groenten om. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat u ze 2 tot 3 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,20 kg – 0,50 kg: 2 eetlepels ** 0,55 kg -1,00 kg: 4 eetlepels
	SC 11	Diepvriesgroenten	0,20-1,00 kg	Laag rooster + metalen schotel + voor microgolven geschikte kom met deksel	Diepgevroren	Plaats de groenten in een voor microgolven geschikte kom. Voeg water toe. Dek af met folie. Bij het biepsignaal roert u eenmaal de groenten om. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat ze 2 tot 3 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,20 kg - 0,50 kg: 2 eetlepels ** 0,55 kg -1,00 kg: 4 eetlepels

<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Gewichts limiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Voedseltemp eratuur</i>	<i>Aanwijzingen</i>																	
Snelle automatische bereidingen:	SC 12	Rijst/ Pasta	0,10-0,30 kg	Laag rooster + metalen schotel + voor microgolven geschikte kom met deksel	Kamertemperatuur	<p>Plaats de rijst en het kookwater met 1/4 tot 1 koffielepel zout in een diepe en grote kom (3 l). Bij het biepsignaal roert u eenmaal de rijst om.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Gewicht</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Afdekken</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Water</td> <td>Rijst</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Neen</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Rijst – Na het koken 5 minuten laten staan of wachten tot het water is opgeslorpt.</p> <p>** Pasta – Tijdens het koken verschillende malen roeren indien nodig. Na het koken nog 1 tot 2 minuten laten staan. Spoel de pasta af met koud water.</p>	Gewicht		100g	200g	300g	Afdekken	Water	Rijst	300ml	600ml	900ml	Ja	Pasta	400ml	800ml	1200ml	Neen
Gewicht		100g	200g	300g	Afdekken																		
Water	Rijst	300ml	600ml	900ml	Ja																		
	Pasta	400ml	800ml	1200ml	Neen																		

NL

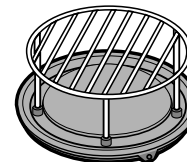
<Metalen schaal>



<Laag rooster + metalen schaal>



<Hoog rooster + metalen schaal>



Ontdooien

De temperatuur en de dichtheid van voedsel varieert. Ik raad u daarom aan het voedsel hierop te controleren alvorens het te beginnen bereiden. Let in het bijzonder op bij grote stukken vlees en kip. Sommige voedingsmiddelen moeten niet volledig ontdooid zijn vooraleer ze worden bereid. Vis, bijvoorbeeld, is zo snel gaar dat het soms beter is om hem reeds te beginnen bereiden wanneer hij nog lichtjes bevroren is. Het BROOD-programma is geschikt om kleine voedingsartikelen zoals broodjes of een klein brood te ontdooien. U moet deze wel nog een tijdje laten staan zodat ook het middelste gedeelte kan ontdooien. In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 1,4 kg bevroren kip kunt ontdooien.

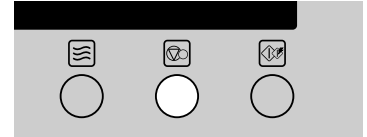
*** Bij het ontdooien mag u enkel de metalen schaal gebruiken.**



Uw oven heeft vier instellingen om te ontdooien met microgolven: **Vlees, Gevogelte, Vis en Brood**; elke ontdooicategorie heeft verschillende vermogensinstellingen. Telkens u op de toets Defrost drukt, kiest u een andere instelling.

Druk op de toets **Stop/Clear**.

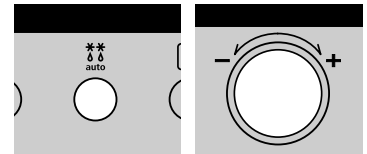
Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien. Verwijder alle metalen draden of folies en plaats het voedsel in een voor microgolven geschikte schotel op de metalen schaal in uw oven en sluit de ovendeur.



NL

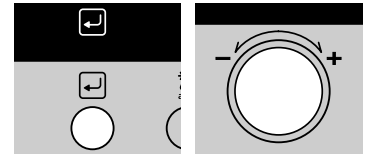
Druk eenmaal op de toets **Defrost**.

Draai aan de **Dial** tot het display "dEF2" weergeeft.

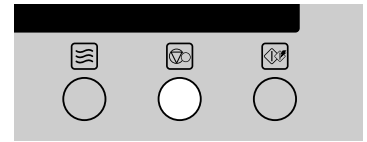


Druk op de toets **Enter** om de categorie (gevogelte) te bevestigen. Geef het gewicht in van het bevroren voedsel dat u wilt ontdooien.

Draai aan de **Dial** tot het display "1,4 kg" weergeeft als het gewicht van het bevroren voedsel.



Druk op de toets **Start**.



Druk op de toets **Start**.

Wanneer tijdens het ontdooien een "BIEP"-signaal weerklinkt, moet u de ovendeur openen, het voedsel omkeren en scheiden om een gelijkmatige ontdooiing te verkrijgen. Verwijder gedeelten die reeds ontdooid zijn of scherm ze af om een trage ontdooiing mogelijk te maken. Sluit na het controleren de ovendeur en druk op de toets Start om het ontdooien voort te zetten.

Uw oven stopt pas met ontdooien wanneer u de ovendeur opent (zelfs wanneer het biepsignaal reeds is afgegaan).

RICHTLIJNEN VOOR HET ONTDOOIEN

- * Plaats de te ontdooien levensmiddelen in een voor microgolven geschikte recipiënt en plaats ze onafgedekt op de metalen schaal.
- * Scherm indien nodig kleine stukken vlees of gevogelte af met vlakke gedeelten aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat dunne gedeelten warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie niet in aanraking komt met de wanden van de oven.
- * Scheid eetwaren zoals gehakt, karbonades, worsten en spek zo vlug mogelijk. **Bij het biepsignaal draait u het voedsel om.** Verwijder reeds ontdooide gedeelten. Zet het ontdooien van de overige gedeelten voort. Laat de eetwaren nadien nog een tijdje staan tot ze volledig ontdooid zijn.

NL

<i>Categorie</i>	<i>Gewichtslimiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Voedsel</i>
Vlees	0,1 ~ 3,0 kg	Metalen schaal + Magnetronbestendig kookgerei (%) (Plat bord)	Vlees Rundergehakt, tournedos, stoofvleesblokjes, lendenbiefstuk, stoofschotel, gebraden bout, rundsburger, varkenskarbonade, lamskarbonade, rollade, worsten, koteletjes (2 cm). Bij het biepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan.
Gevogelte	0,1 ~ 4,0 kg		Gevogelte Hele kip, poten, borsten, kalkoenborsten (minder dan 2,0 kg). Bij het biepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 20 tot 30 minuten staan.
Vis			Vis Filets, steaks, hele vis, zeevruchten. Bij het biepsignaal de vis omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.
Brood	0,1 ~ 0,5 kg	Metalen schaal + Keukenpapier of plat bord	Brood Gesneden brood, broodjes, baguette enz.

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de stand Grill-1 kunt gebruiken om voedsel te grillen gedurende 12 minuten en 30 seconden.



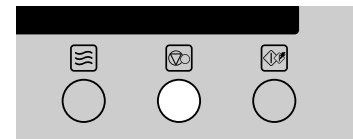
Met deze functie kunt u de eetwaar snel bruin en krokant bakken.

Plaats het grillrooster op de metalen schaal in de grillmodus.

Tijdens het grillen moet het hoge rooster worden gebruikt.

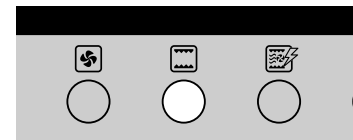


Druk op de toets **Stop/Clear**.



NL

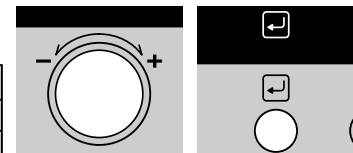
Druk op de toets **Grill** om de grillmodus te kiezen.



Draai aan de **Dial** tot het display "gr-1" weergeeft.

Druk op de toets **Enter** om het grillen te bevestigen.

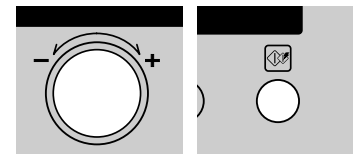
Categorie	Display	Geactiveerd verwarmingselement
Grill-1	gr-1	Bovenste verwarmingselement (1550 W)
Grill-2	gr-2	Bovenste verwarmingselement (1100 W)
Grill-3	gr-3	Onderste verwarmingselement (700 W)



Draai aan de **Dial** tot het display "12:30" weergeeft.

Druk op de toets **Start**.

Wanneer het voedsel klaar is, moet u handschoenen aandoen om de recipiënt en de metalen schaal uit de oven te nemen, omdat het metaal erg heet kan worden.



Bereidingen met de microgolffunctie

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u voedsel kunt bereiden op 600 W gedurende 5 minuten en 30 seconden.

NL



Uw oven beschikt over vijf vermogensinstellingen. De oven werkt automatisch op het hoogste vermogensniveau. Door aan de Dial te draaien kunt u een ander niveau kiezen.

VERMOGEN

HOOG 900 W

MIDDELMATIG HOOG 600 W

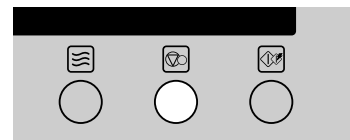
MIDDELMATIG 360 W

ONTDOOIEN
MIDDELMATIG
LAAG 180 W

LAAG 90 W

Vergewis u ervan uw oven correct te hebben geïnstalleerd zoals eerder beschreven in deze handleiding.

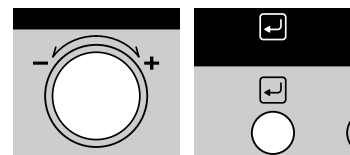
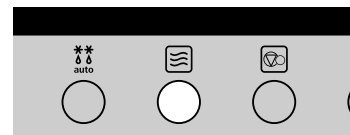
Druk op de toets **Stop/Clear**.



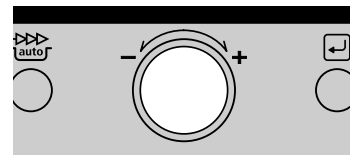
Druk eenmaal op de toets **Micro** om de microgolffunctie te kiezen.

Draai aan de **Dial** tot het display "600 W" weergeeft.

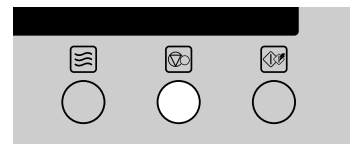
Druk op de toets **Enter** om het vermogen te bevestigen.



Draai aan de **Dial** tot het display "5:30" weergeeft.

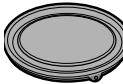


Druk op de toets **Start**.



Deze oven is uitgerust met 5 vermogensniveaus, die u maximale flexibiliteit en controle over het bereidingsproces geven. Onderstaande tabel toont voorbeelden van levensmiddelen en het aanbevolen vermogensniveau om hen in deze oven te bereiden.

Vermogensniveaus van de microgolffunctie

VERMOGENS-NIVEAU	WATT	GEBRUIK	TOEBEHOREN
HOOG	900 W	<ul style="list-style-type: none"> * Water koken * Rundergehakt bruinen * Gevogeltdelen, vis, groenten bereiden * Zachte vleesstukjes bereiden 	Metalen schaal 
MIDDELMATIG HOOG	600 W	<ul style="list-style-type: none"> * Opwarmen (alle gevallen) * Gebraad en gevogelte bereiden * Paddestoelen en schaaldieren bereiden * Levensmiddelen die kaas en eieren bevatten bereiden 	
MIDDELMATIG	360 W	<ul style="list-style-type: none"> * Taarten en gebakjes bakken * Eieren bereiden * Vla bakken * Rijst, soep koken 	
ONTDOOIEN / MIDDELMATIG LAAG	180 W	<ul style="list-style-type: none"> * Ontdooien (alle gevallen) * Boter en chocolade smelten * Minder zachte vleesstukjes bereiden 	
LAAG	90 W	<ul style="list-style-type: none"> * Boter en kaas laten zacht worden * Roomijs laten zacht worden * Gistdeeg laten rijzen 	



NL

Bereidingen in twee stadia

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u sommige eetwaren in twee stadia kunt klaarmaken. In het eerste stadium wordt uw voedsel gedurende 11 minuten gekookt in de hoge vermogensstand (900 W); in het tweede stadium kookt het nog 35 minuten met een vermogen van 360 W.

NL



Tijdens het bereiden in twee stadia kunt u de ovendeur openen en de eetwaar controleren. Sluit de ovendeur en druk op de toets **Start**.

Het eerste stadium begint nu.

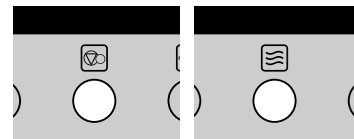
Aan het einde van stadium 1 weerklinkt een biepsignaal en begint het tweede stadium.

Om het programma te wissen drukt u tweemaal op de toets **Stop/Clear**.

Druk op de toets **Stop/Clear**.

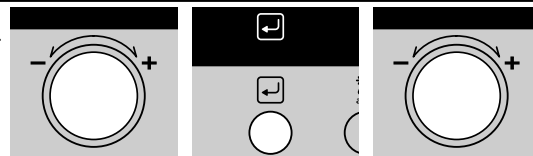
Stel het vermogen en de kookduur in voor **stadium 1**.

Druk eenmaal op de toets **Micro** om de microgolfmodus te kiezen.



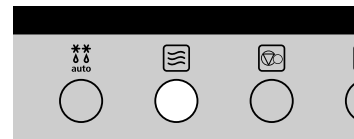
Draai aan de **Dial** tot het display "900 W" weergeeft. Druk op de toets **Enter** om het vermogen te bevestigen.

Draai aan de **Dial** tot het display "11:00" weergeeft.



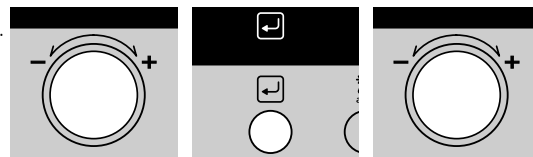
Stel het **vermogen** en de bereidingsduur in voor **stadium 2**.

Druk eenmaal op de toets **Micro** om de microgolfmodus te kiezen.

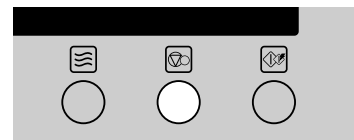


Draai aan de **Dial** tot het display "360 W" weergeeft. Druk op de toets **Enter** om het vermogen te bevestigen.

Draai aan de **Dial** tot het display "35:00" weergeeft.



Druk op de toets **Start**.

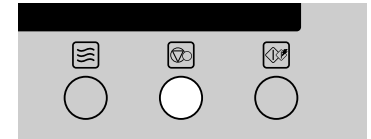


In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 2 minuten bereidingstijd met hoog vermogen instelt (900 W).



Dankzij de snelstartfunctie kunt u via een druk op de toets **Start** 30 seconden bereidingstijd op HOOG vermogen (900 W) instellen.

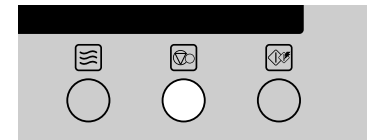
Druk op de toets **Stop/Clear**.



NL

Druk viermaal op de toets **Start** om 2 minuten bereidingstijd met een HOOG vermogen (900 W) in te stellen.

De oven start reeds voordat u de toets viermaal heeft ingedrukt.



Langere/ kortere bereidingstijd

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de tijden van de vooraf ingestelde programma's voor **SNELLE AUTOMATISCHE BEREIDINGEN** kunt verlengen of verkorten.

NL

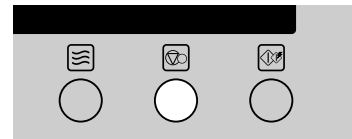


Als u van mening bent dat uw voedsel te gaar of onvoldoende gaar is wanneer u het programma voor **SNELLE AUTOMATISCHE BEREIDINGEN** gebruikt, kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de **DRAAIKNOP** te draaien.

U kunt de bereidingstijd op eender welk moment verlengen of verkorten (behalve in ontdooiingsmodus) door aan de **DRAAIKNOP** te draaien.

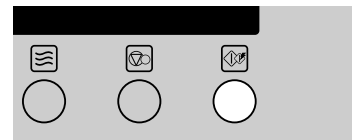
Bereidingstijd	Tijd verlengen of verkorten
0-3 min.	10 Sec.
3-20 min.	30 Sec.
20-30 min.	1 Min.
30-90 min.	5 Min.

Druk op de toets **Stop/Clear**.



Stel het vereiste programma voor **SNELLE AUTOMATISCHE BEREIDINGEN** in.

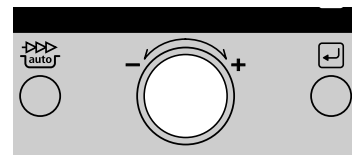
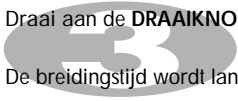
Selecteer het gewicht van het voedsel.



Druk op de toets **Start**.

Draai aan de **DRAAIKNOP**.

De bereidingstijd wordt langer of korter.



Testgerechten in overeenstemming met EN 60705

Functie	Gerecht	Instelling magnetronoven in watt, bereidingstijd in minuten	Type verwarmings-temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien met microgolven	Vlees	600 watt, 1-2 + 90 watt, 5-7	-	Plat bord. Plaats het bord op de metalen schaal. Omdraaien na 600 watt, 1-2 minuten.
Bereiden met microgolven	Vla	360 watt, 27-30	-	Plaats de pyrexschaal op het lage rooster.
	Biscuit	900 watt, 5-7	-	Plaats de pyrexschaal op 22 cm op het lage rooster.
	Gehaktbrood	600 watt, 15-20	-	Plaats de pyrexschaal op het lage rooster.
Combinatiebereidingen met microgolven	Gegratineerde aardappelen	360 watt, 21-26	Snelle combinatiebereidingen-5 180°C	Plaats de pyrexschaal op 22 cm op de metalen schaal.
	Gebak	180 watt, 12-16	Snelle combinatiebereidingen-5 180°C	Plaats de pyrexschaal op 22 cm op de metalen schaal.
	Kip	180 watt, 42-46	Snelle combinatiebereidingen-4 250°C	Plaats de kip met de borst naar onderen op het lage rooster. Omdraaien na 25 minuten.

NL

Veiligheidsvoorschriften

NL

1. Knoei niet met de deur, het bedieningspaneel, de veiligheidsschakelaars of enig ander onderdeel van de oven en voer er evenmin aanpassingen of reparaties aan uit. Het uitvoeren van onderhoud of reparaties waarvoor beschermingen tegen microgolfenergie moeten worden verwijderd, is gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd onderhoudstechnicus.
2. Bedien de oven niet terwijl hij leeg is. U laat het best een glas water in de oven staan wanneer u hem niet gebruikt. Het water zal alle microgolfenergie veilig absorberen als de oven per ongeluk wordt gestart.
3. Droog geen kleren in de magnetronoven. Als deze te lang worden verwarmd, kunnen ze verkolen of verbranden.
4. Kook geen voedsel dat in keukenpapier is gewikkeld, tenzij dit volgens de instructies in uw kookboek zo hoort.
5. Gebruik geen krantenpapier in plaats van keukenpapier om te koken.
6. Gebruik geen houten houders. Deze kunnen warm worden en verbranden. Gebruik geen keramische houders met metalen inlegwerk (bv. goud of zilver). Verwijder altijd metalen verpakkingsdelen. Metalen voorwerpen kunnen vonken en aldus ernstige schade veroorzaken.
7. Bedien de oven niet met een stuk keukenpapier, een servet of enig ander obstakel tussen de deur en de voorste randen van de oven. Dit kan lekkage van microgolfenergie veroorzaken.
8. Gebruik geen gerecycleerd papier. Dit kan immers onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken tijdens het koken.
9. Spoel het draaiplateau niet af in water onmiddellijk na het koken. Dit kan breuk of beschadiging veroorzaken.
10. Hoe kleiner de etenswaren, des te korter de kook- of verwarmingstijd. Als men de normale kooktijden aanhoudt, kan dit oververhitting en brand veroorzaken.

WAARSCHUWING


Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt.


Te lang koken kan immers **BRAND** en bijgevolg **SCHADE** aan de **OVEN** veroorzaken.


11. Plaats de oven zodanig dat de voorkant van de deur zich op minimaal 8 cm van de rand van het oppervlak bevindt waarop de oven staat, om te voorkomen dat hij per ongeluk omkantelt.
12. Doorpriek aardappelen, appelen of ander dergelijk fruit of groenten vóór u ze kookt.
13. Kook eieren niet in hun schaal. Er zal dan druk in het ei ontstaan, waardoor het zal barsten.
14. Probeer niet te frituren in uw oven.
15. Verwijder de plastic verpakking van etenswaren vóór u ze kookt of ontdooit. Soms moeten etenswaren echter worden afgedekt met plastic folie vóór u ze opwarmt of kookt.
16. Als de ovendeur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet meer worden gebruikt voordat hij is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus.
17. Als u rook opmerkt, moet u de oven uitschakelen of de stekker uit het stopcontact trekken en de ovendeur dicht houden om de vlammen te smoren.
18. Wanneer etenswaren worden opgewarmd of gekookt in plastic wegwerpschaaltjes, papier of ander brandbaar materiaal, moet u de oven regelmatig controleren in verband met brandgevaar.
19. Kinderen mogen de oven alleen gebruiken onder toezicht en nadat ze duidelijke instructies hebben gekregen, zodat ze de oven veilig kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van verkeerd gebruik.
20. Vloeistoffen of andere etenswaren mogen niet worden opgewarmd in gesloten houders, want dit houdt ontploffingsgevaar in.


21. Gebruik uitsluitend gereedschappen die voor het magnetron zijn bedoeld.
22. Wanneer u eten in plastic-of papierbakjes voorverwarmt, houd de oven in de gaten om brand te voorkomen.
23. Indien u rook opmerkt, schakel het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
24. Het verwarmen van drank in de magnetron kan een vertraagde maar plotselinge kookreactie veroorzaken, waardoor u het bakje voorzichtig dient te verwijderen.
25. Om verbranding te voorkomen, dient u, vóór consumptie, de inhoud van voedingsflesjes en potjes babyvoeding te roeren en te schudden en de temperatuur af te laten nemen.
26. Verwarm nooit eieren in hun dop of hele gekookte eieren in de magnetron, want ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de verwarmingstijd van de magnetron is beëindigd.
27. Details over het schoonmaken van deurafsluitingen, hoekjes en aanliggende delen.
28. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselrestjes worden verwijderd.
29. Indien u de oven niet schoon houdt, kan het oppervlakte van het apparaat verslechteren, waardoor het toestel minder lang mee gaat en een gevaarlijke situatie kan veroorzaken.
30. Gebruik uitsluitend de voor deze oven aanbevolen temperatuurpijl (voor apparaten die uitgerust zijn met een temperatuursensor mogelijkheid).
31. Indien u de meegeleverde verwarmingselementen gebruikt, zal het apparaat heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen de oven niet aanraakt.
32. Het toestel mag niet zonder toezicht worden gebruikt door jonge kinderen of door geestelijke gehandicapte mensen.


33. De magnetron dient gebruikt te worden met de decoratieve deur geopend.
34. Deze verbinding kan bereikt worden door de stekker op een te bereiken plek te plaatsen, of door het gebruik van een knop in de bedrading, volgens de bedradingsrichtlijnen.
35. Gebruik geen agressieve schoonmaakproducten, of scherpe metalen schrapers om de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.

 **WAARSCHUWING:** Indien de deur of de deurafsluiting is beschadigd, zal de oven niet werken tot een bevoegde technicus het probleem heeft verholpen.

 **WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk voor niet bevoegde personen het apparaat te openen of het deksel te verwijderen om het toestel te repareren, want het deksel beschermt tegen de magnetron uitstraling.

 **WAARSCHUWING:** Verwarm nooit vloeistof en etenswaren in afgedekte bakjes, want ze kunnen ontploffen.

 **WAARSCHUWING:** Laat kinderen alleen de oven zonder toezicht gebruiken nadat u duidelijke instructies heeft gegeven zodat het kind de oven op een veilige manier kan gebruiken en de gevaren van een onjuist gebruik begrijpt.

 **WAARSCHUWING:** De te bereiken onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Voor microgolven geschikt kookgerei

NL

Gebruik nooit metalen of met metaal afgeboorde keukengerei wanneer u de microgolffunctie gebruikt.

Microgolven kunnen metaal niet binnendringen. Ze worden afgekaatst door metalen voorwerpen in de oven, waardoor vonken ontstaan die op bliksems lijken en erg verontrustend zijn. U kunt het meeste warmtebestendige niet-metalen kookgerei veilig gebruiken in uw microgolfoven. Er is echter ook keukengerei dat materialen bevat die het ongeschikt maken voor gebruik in de microgolfoven. Als u twijfelt aan de geschiktheid van bepaald keukengerei, kunt u gemakkelijk te weten komen of u het mag gebruiken in de microgolfoven.

Plaats het desbetreffende keukengerei naast een kom met water in de oven en schakel de microgolffunctie in. Gebruik de microgolffunctie op de HOGVE vermogensstand gedurende 1 minuut. Als het water warm wordt maar het keukengerei koel blijft, is het gerei geschikt voor gebruik in de microgolfoven. Als de temperatuur van het water niet verandert, maar het keukengerei warm wordt, betekent dit dat het keukengerei de microgolven absorbeert en dat het niet veilig is voor gebruik met de microgolffunctie. Waarschijnlijk is een groot deel van uw keukengerei geschikt om te worden gebruikt met de microgolffunctie. Neem deze lijst maar even door.

Eetborden

Tal van tafelfgerei is geschikt voor gebruik in de microgolfoven. Als u niet zeker bent, kunt u de informatie van de fabrikant raadplegen ofwel de microgolffest uitvoeren.

Glazen

Warmtebestendig glas is ook geschikt voor microgolven. Dit omvat alle merken van in de oven gehard glazen kookgerei. Gebruik echter geen fijn glas zoals tuimelglazen of wijnglazen, want deze kunnen in stukken springen wanneer de inhoud warm wordt.

Plastic recipiënten

Hierin kunt u voedsel doen dat snel moet worden opgewarmd. U mag plastic houders echter niet gebruiken voor voedsel dat lange tijd in de oven moet blijven, want het warme voedsel zal de plastic recipiënten vervormen en doen smelten.

Papier

Papieren borden en recipiënten zijn geschikt en veilig voor gebruik met de microgolffunctie, op voorwaarde dat de bereidingstijd kort is en dat het voedsel dat ze bevatten een laag vet- en vochtgehalte heeft. Keukenpapier is ook erg nuttig om voedsel in te wikkelen en om in schalen te leggen waarin u vette voedingsmiddelen zoals spek kookt. Over het algemeen doet u er goed aan geen gekleurd papier te gebruiken want de kleur kan uitlopen. Sommige producten van kringlooppapier kunnen bepaalde onzuiverheden bevatten die vonken of brand kunnen veroorzaken wanneer ze met de microgolffunctie worden gebruikt.

Plastic kookbuidels

Kookbuidels zijn geschikt voor de microgolfoven op voorwaarde dat ze speciaal voor het koken gemaakt zijn. Voor alle zekerheid doet u er goed aan een snee aan te brengen in de buidel zodat stoom kan ontsnappen. Gebruik nooit gewone plastic zakken om levensmiddelen te koken met de microgolffunctie, want zij smelten en scheuren.

Plastic microgolfkookgerei

Er is een ruim aanbod van microgolfkookgerei in alle vormen en maten. Waarschijnlijk kunt u het merendeel van het kookgerei dat u reeds heeft gebruiken in plaats van alles nieuw aan te kopen.

Aardewerk, steengoed en keramiek

Recipiënten die van deze materialen zijn vervaardigd lenen zich meestal goed voor de microgolffunctie, maar om zeker te zijn doet u toch beter een test.

VOORZICHTIG:

Keukengerei met een hoog gewicht of een hoog ijzergehalte is niet geschikt voor gebruik in de microgolfoven.

U moet controleren of uw keukengerei geschikt is voor gebruik met de microgolffunctie.

Voedseleigenschappen en bereidingen met de microgolfoven

NL

De zaken in het oog houden

De recepten in het boek zijn met grote zorgvuldigheid geformuleerd, maar het succes van de bereiding hangt af van hoeveel aandacht u aan het voedsel besteedt terwijl het bereidt. Houd het voedsel altijd in het oog terwijl het in de oven staat. Wanneer u de microgolffunctie inschakelt, gaat er automatisch een lichte branden in de oven zodat u binnenin de oven kunt kijken om de voortgang van de bereiding te controleren. Aanwijzingen in de recepten om het voedsel te roeren, hoger te plaatsen enz. zijn slechts minimale aanbevelingen. Als u de indruk heeft dat het voedsel ongelijk gaar wordt, maakt u eenvoudigweg de volgens u gepaste aanpassing om het probleem te verhelpen.

Factoren van invloed op de bereidingstijden met microgolven

Tal van factoren hebben een invloed op de bereidingstijden. De temperatuur van de gebruikte ingrediënten maakt een groot verschil uit voor de bereidingstijden. Zo zal bijvoorbeeld gebak dat met ijskoude boter, melk en eieren wordt gemaakt aanzienlijk meer tijd nodig hebben dan een gebak met ingrediënten op kamertemperatuur. Alle recepten in dit boek geven een bereidingstijdbereik aan. Over het algemeen zult u vaststellen dat het voedsel niet genoeg wordt gekookt als u de kortste kooktijd instelt en soms kan het voorvallen dat u uw voedsel langer wilt koken dan de opgegeven maximale kooktijd. Dit hangt af van uw persoonlijke voorkeur. Bij het opgeven van bereidingstijden in dit boek is ervan uitgegaan dat het altijd beter is om voorzichtige tijdramingen te geven. Voedsel dat overmatig wordt gekookt is compleet onbruikbaar. Voor sommige recepten -- in het bijzonder voor brood, gebak en vla -- is het daarentegen vereist om het voedsel uit de oven te nemen terwijl het nog niet volledig klaar is. Dit is geen fout.

Als u de eetwaar in kwestie een tijdje laat staan, meestal afgedekt, zet het gaarproces zich voort buiten de oven, gezien de warmte in de buitenste gedeelten geleidelijk aan naar binnen dringt. Als u de eetwaar in de oven laat tot het door en gaar is, zullen de buitenste gedeelten te gaar zijn of zelfs verbrand zijn. Na verloop van tijd wordt steeds meer bedreven worden in het inschatten van de tijd die verschillende levensmiddelen nodig hebben om gaar te worden in en buiten de oven.

Dichtheid van voedsel

Licht, poreus voedsel zoals gebak en brood zijn sneller klaar dan zwaarder, dichter voedsel zoals gebraden en stoofschotels. Als u poreus voedsel klaarmaakt met de microgolffunctie moet u erop letten dat de buitenste hoeken niet droog en broos worden.

Hoogte van voedsel

Het bovenste deel van grote eetwaren, in het bijzonder gebraden, zal sneller garen dan het onderste deel. U doet er bijgevolg goed aan zulke hoge eetwaren tijdens het koken om te draaien -- soms verschillende keren.

Vochtigheidsgehalte van het voedsel

Aangezien de warmte die wordt opgewekt door microgolven vocht doet verdampen moet betrekkelijk droog voedsel zoals gebraden en sommige groenten ofwel worden besprenkeld met water alvorens het te bereiden ofwel worden afgedekt om het vocht te behouden.

Beender- en vetgehalte van voedsel

Beenderen zijn warmtegeleidend en vet kookt sneller dan vlees. U moet opletten bij het bereiden van beenderige of vette stukken vlees om te vermijden dat ze ongelijkmatig koken en overgaan worden.

Hoeveelheid voedsel

Het aantal microgolven in uw oven blijft constant ongeacht de hoeveelheid voedsel die wordt bereid. Des te meer voedsel u in de oven plaatst, des te langer de bereidingstijd. Vergeet niet de bereidingstijden minstens met een derde te verkorten wanneer u een recept halveert.

Vorm van voedsel

Microgolven dringen slechts 2 cm ver in het voedsel. Het binnenste gedeelte van dik voedsel wordt gaar naarmate de aan de buitenkant opgewekte warmte naar binnen dringt. Enkel de buitenrand van voedsel wordt gekookt door de microgolvenenergie, de rest wordt gaar door warmtegeleiding. De slechtst mogelijke vorm van voedsel dat u wilt bereiden met de microgolffunctie is een dik vierkant. De hoeken zullen reeds lang verbrand zijn wanneer het middengedeelte pas warm begint te worden. Rond en dun voedsel en ringvormig voedsel worden vlot gaar in de microgolfoven.

Afdekken

Een deksel belet dat warmte en stoom kunnen ontsnappen en zorgt ervoor dat het voedsel sneller gaar wordt. Gebruik een deksel ofwel microgolfolie, waarvan u een hoek terugvouwt om te vermijden dat het scheurt.

Bruinen

Vlees en gevogelte dat vijftien minuten of langer wordt bereid zal lichtjes bruinen in zijn eigen vet. Voedsel dat gedurende kortere tijd wordt bereid kunt u inwrijven met een bruinsaus zoals worcestershiresaus, sojasaus of barbecuesaus om het een appetijtelijke kleur te geven. Aangezien slechts vrij kleine hoeveelheden bruinsaus worden toegevoegd aan het voedsel, verandert de smaak van het recept zelf niet.

Afdekken met vetvrij papier

Afdekken met vetvrij papier voorkomt het spatten en draagt bij tot het warmtebehoud van het voedsel. Aangezien het echter minder afdekking biedt dan een deksel of folie, droogt het voedsel een beetje uit.

Schikking en afstand

Afzonderlijke voedselartikelen zoals gebakken aardappelen, klein gebak en nagerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze op gelijke afstand van elkaar plaatst, bij voorkeur in een cirkel. Plaats nooit afzonderlijke voedselartikelen op elkaar.

Voedseleigenschappen en bereidingen met de microgolfoven

Roeren

Roeren is een van de belangrijkste technieken bij het koken met de microgolfoven. Bij conventioneel koken wordt het voedsel geroerd om het beter te mengen. Bij het koken met microgolven dient het roeren om de warmte te spreiden en te herverdelen. Roer altijd van de buitenzijde naar het midden, want de buitenzijde is het warmst.

Omdraaien

Grote en hoge voedselartikelen zoals gebraad en hele kippen moeten worden omgedraaid zodat de bovenzijde en de onderzijde gelijkmatig worden gekookt. U doet er ook goed aan kippendelen en vleeslapjes om te draaien.

Dikkere gedeelten aan de buitenkant plaatsen

Aangezien microgolven worden aangetrokken tot het buitenste gedeelte van voedsel, is het verstandig om dikkere vleesporties, gevogelte en vis aan de buitenste kant van de schaal te leggen. Zo krijgen de dikkere gedeelte de meeste microgolvenenergie en kookt het voedsel gelijkmatig.

Afschermen

U kunt stroken aluminiumfolie (die geen microgolven doorlaat) over de hoeken of randen van vierkante en rechthoekige eetwaar aanbrengen om te voorkomen dat die gedeelten te veel warmte ontvangen. Gebruik nooit te veel folie en zorg ervoor dat de folie vastgemaakt is aan de schaal. Anders kan het vonken veroorzaken.

Hoger plaatsen

Dikke of dichte voedingsartikelen kunt u hoger plaatsen zodat de microgolven ook door de onderzijde en het middelste gedeelte van het voedsel kunnen worden opgenomen.

Prikken

Voedsel in een schelp, schil of vlies zal barsten in de oven als u er eerst niet in heeft geprikt. Tot deze categorie van voedingsartikelen behoren de dooiers en het wit van eieren, mosselen en oesters en onversneden groente en fruit.

Controleren of het voedsel gaar is

Voedsel wordt zo snel gaar in een oven dat het noodzakelijk is om het vaak te controleren. Sommige voedingswaren worden in de microgolfoven gelaten tot ze volledig klaar zijn, maar de meeste, waaronder vlees en gevogelte, moeten uit de oven worden genomen terwijl ze nog lichtjes ongaar zijn, om voort te garen buiten de oven. De inwendige temperatuur van voedsel stijgt tussen 3°C en 8°C tijdens het voortgaren buiten de oven.

Laten garen buiten de oven

Vaak moet voedsel nog 3 tot 10 minuten buiten de oven blijven staan. Doorgaans wordt het voedsel afgedekt tijdens het garen buiten de oven om zoveel mogelijk warmte te behouden, tenzij het een droge textuur moet krijgen (zoals bepaald gebak en sommige koekjes bijvoorbeeld). Door het voedsel nog een tijdje buiten de oven te laten staan wordt het gaar en mengen de smaken zich meer en komen ze beter tot hun recht.

Uw oven reinigen

1 De binnenzijde van de oven zuiver houden

Spatten of gemorste vloeistof kleven aan de wanden van de oven en tussen de afdichting en het oppervlak van de oven. Het beste is de spatten en gemorste vloeistoffen onmiddellijk weg te vegen met een vochtige doek. Kruimels en gemorste vloeistof absorberen microgolvenenergie en verlengen de bereidingstijden. Gebruik een vochtige doek om kruimels weg te vegen die tussen de ovendeur en het frame terecht zijn gekomen. Voor een goede afdichting van de ovendeur is het belangrijk om deze zone zuiver te houden. Verwijder vetspatten met een doek met reinigingsmiddel. Daarna spoelen en droogwrijven. Gebruik geen harde detergerenten of schurende reinigingsmiddelen. De metalen schaal kunt u met de hand of in de vaatwasmachine wassen.

2 De buitenzijde van de oven zuiver houden

Maak de buitenzijde van uw oven schoon met zeep en water en dan met zuiver water. Droog de buitenzijde van uw oven daarna af met een zachte doek of keukenpapier. Om beschadiging van de werkingsonderdelen in de oven te vermijden, moet u vermijden dat er water in de oven dringt via de ventilatieopeningen. Om het bedieningspaneel te reinigen opent u de ovendeur, om te voorkomen dat de oven ongewenst in werking wordt gesteld, en veegt u het paneel schoon met een vochtige doek en onmiddellijk daarna met een droge doek. Druk op de toets Stop/Clear na het schoonmaken.

3 Als er zich stoom ophoopt binnenin de oven of aan de buitenzijde van de ovendeur moet u dat wegvegen met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer de oven wordt gebruikt in erg vochtige omstandigheden en duidt absoluut niet op een defect van de oven.

4 De ovendeur en de deurafdichtingen moeten zuiver worden gehouden. Gebruik enkel warm zeepwater en spoel en droog grondig na. **GEBRUIK GEEN SCHURENDE MATERIALEN, ZOALS REINIGINGSPOEDERS OF STALEN EN PLASTIC SCHUURSPONSJES.**

Metalen onderdelen zijn gemakkelijker te onderhouden als u ze regelmatig schoonmaakt met een vochtige doek.

5 Gebruik geen stoomreinigers.

V Wat scheelt er als het ovenlichtje niet brandt?

- A Er zijn tal van mogelijke oorzaken als het ovenlichtje niet brandt.
Het lampje is stuk.
Het relais is defect.

V Bringt microgolffenergie door het kijkvenster in de ovendeur?

- A Neen. De gaten of kanalen zijn gemaakt om licht door te laten, ze laten geen microgolffenergie door.

V Waarom weerklinkt er een biepsignaal wanneer ik een toets op het bedieningspaneel aanraak?

- A Het biepsignaal weerklinkt om u zekerheid te geven over het goed ingeven van de instellingen.

V Raakt de microgolffunctie beschadigd als ze werkt wanneer de oven leeg is?

- A Ja. Laat de microgolffunctie nooit werken terwijl de oven leeg is of zonder de metalen schaal.

V Waarom spatten eieren soms uit elkaar?

- A Tijdens het bakken, frituren of pocheren van eieren kan de dooier soms uiteenspatten tengevolge van stoomophoping binnen het dooiervlies. U kunt dit eenvoudig voorkomen door de dooier te doorprieken alvorens het ei te bereiden. Maak nooit eieren klaar in de schaal.

V Waarom wordt het aangeraden om voedsel nog een tijdje buiten de oven te laten staan na het koken?

- A Na het koken in de microgolfoven blijft het voedsel nog een tijdje voortgaren buiten de oven. Tijdens deze tijd wordt het bereidingsproces voltrokken in het volledige stuk voedsel. De lengte van deze tijd is afhankelijk van de dichtheid van het voedsel.

V Is het mogelijk om popcorn te maken in deze oven?

- A Ja, als u een van de twee hieronder beschreven methodes gebruikt.
1 Speciaal voor de microgolfoven ontworpen gerei om popcorn te maken.
2 In de handel verkrijgbare voorverpakte popcorn voor microgolfbereiding met specifieke voorschriften qua tijd en vermogensinstelling voor een aanvaardbaar resultaat.

VOLG NAUWGEZET DE AANWIJZINGEN DIE DE FABRIKANT GEEFT VOOR ZIJN SPECIFIEKE POPCORN. LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT ACHTER TERWIJL DE MAÏSKORRELS POFFEN. ALS DE MAÏS NIET POFT NA DE VOORGESCHREVEN TIJDEN, STOP DAN MET DE BEREIDING. BIJ LANGERE TIJDEN KAN DE MAÏS VUUR VATTEN.

VOORZICHTIG:

GEBRUIK NOOIT EEN ZAK VAN BRUIN PAPIER VOOR HET POFFEN VAN MAÏS. TRACHT NOOIT OVERGEBLEVEN MAÏSKORRELS TE POFFEN.

V Waarom zijn de werkelijke bereidingstijden van mijn oven niet altijd zo snel als de tijden die de gids vermeldt?

- A Controleer uw kookgids opnieuw om u ervan te vergewissen dat u de aanwijzingen correct heeft opgevolgd en om uit te vinden wat de oorzaak kan zijn van de verschillen in bereidingstijd.
De bereidingstijden en vermogensinstellingen in de kookgids zijn suggesties die zo gekozen zijn om te vermijden dat u voedsel te lang bereidt, wat het meest voorkomende probleem is bij het gebruik van deze oven. Afwijkingen in de maat, de vorm, het gewicht en de afmetingen van het voedsel vergen langere bereidingstijden. Gebruik naast de aanwijzingen in de kookgids ook uw eigen oordeel om het voedsel te testen, net zoals u zou doen wanneer u het voedsel op conventionele wijze klaarmaakt.

Stekkerbedrading/ technische gegevens

Waarschuwing

NL

Dit apparaat moet worden geaard

De draden in dit snoer zijn gekleurd volgens de onderstaande codes:

BLAUW ~ Neutraal


BRUIN ~ Stroom

GROEN & GEEL ~ Aarding

Wanneer de kleuren van de draad in dit snoer niet overeenkomen met kleuridentificaties van de kleppen in uw stekker gaat u als volgt te werk:

De BLAUWE draad moet worden aangesloten op de klem die geïdentificeerd is met de letter N of ZWART gekleurd is.

De BRUINE draad moet worden aangesloten op de klem die geïdentificeerd is met de letter L of ROOD gekleurd is.

De GROEN & GEEL of enkel GROEN gekleurde draad moet worden aangesloten op de klem die geïdentificeerd is met de letter E of .

Als het originele snoer beschadigd is, mag het uit veiligheidsoverwegingen enkel worden vervangen door de fabrikant of door zijn serviceagent of een gelijkwaardig erkend persoon.

Technische gegevens

	MP-9485SS/MP-9485SB/MP-9485SW
Ingangsstroom	230 V AC / 50 Hz
Uitgangsvermogen	900 W (IEC60705-norm)
Microgolffrequentie	2450 MHz
Uitwendige afmetingen	527 mm(B) X 394 mm(H) X 480 mm(D)
Verbruik	
Microgolf	1650 W
Grill	Max. 1600 W
Combinatie	Max. 2350 W
Convectie	2300 W